Cuiseur à vapeur Salvis Vitality PRO



Livre de recettes

Tableau de commande

Touche marche / Arrêt

Touche sélection programmes

Touche sélection phase de cuisson

Touche sélection température de cuisson

Touche temps de cuisson

Touche sélection température à coeur

Touche signal sonore

Affichage numéro programme

Affichage phases de cuisson:
Phase actuelle
Nombre de phases
Affichage température

Affichage temps de cuisson

Affichage température à cœur (option)
Signal sonore et optique



Clavier numérique avec point décimal

Entrée des valeurs et fonctions

Touche „annulation“



Touche comfirmation de donnée

Touche Start-/Stop

Touche enregistrement de programmes

Touche « heure actuelle »

Affichage heure actuelle

Touche programmation Start (24 heures)

Affichage : - heure actuelle
- heure de démarrage
- erreur de manipulation
- erreur de fonctionnement

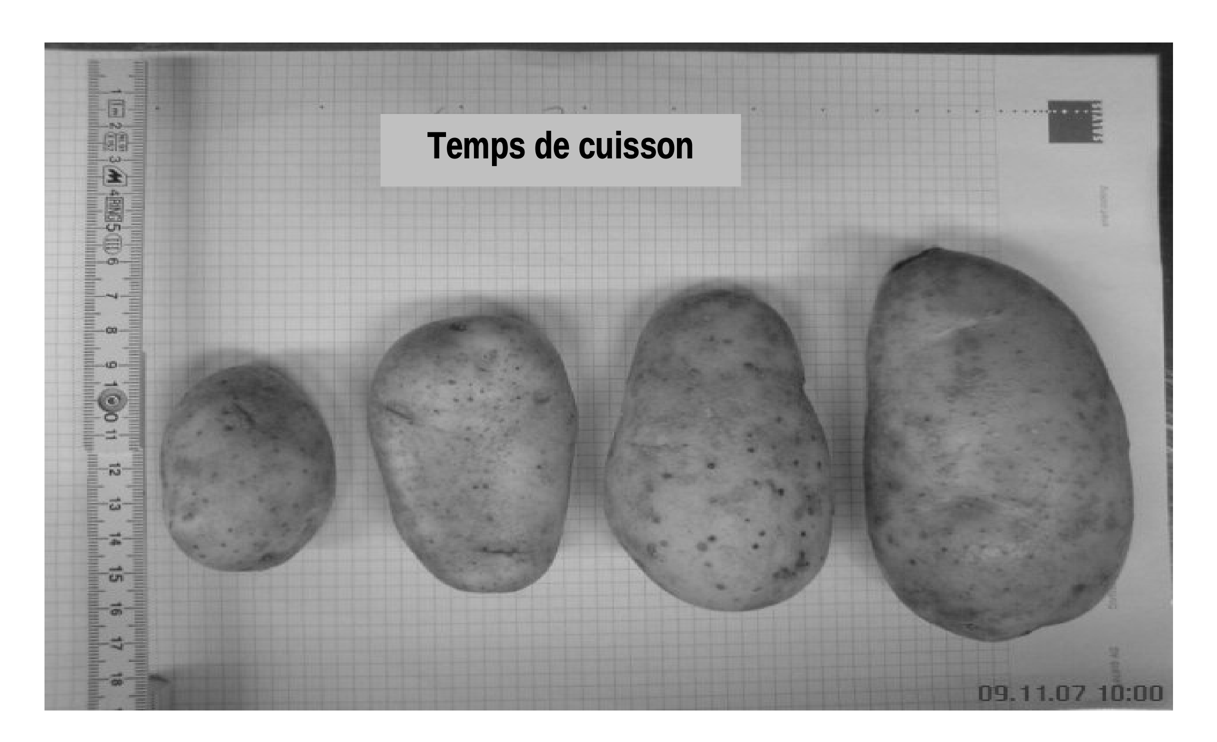


Indications

Veuillez considérer que les temps et températures indiqués sont des valeurs indicatives. Ceux-ci doivent vous aider à trouver la variation de température correcte pour la cuisson d'un produit en mode de travail manuel, donc sans utiliser les programmes.
Tous les programmes de cuisson ont été considérés selon la constitution des produits alimentaires avec des températures différentes. Des températures plus élevées peuvent raccourcir le temps de cuisson, mais également provoquer une baisse de qualité des mets.

Les températures ont été choisie avec diligence afin d'obtenir une préparation aussi soignée que possible sans toutefois négliger l'efficacité de l'appareil.

Dépendance des temps de cuisson



Grosseur	6cm	7cm	9cm	11cm
Température	114-118°C	114°-118° C	114°-118°C	114°-118°C
Temps de cuisson	env.10 minutes	env.12 minutes	env. 22 minutes	Env. 28 minutes
Resultats	Cuit	Cuit	Cuit	Cuit

Eléments qui influence les temps de cuisson

Marchandise / Qualité
Fraîcheur, long stockage, surgélation, maturité, saison, conditions de stockage
Grandeur de coupe
Plus le produit est petit en diamètre, plus rapide sera la cuisson, calibrage des produits, grande quantité en deux bacs, pas de produits surgelés en bloc
Recipients
Perforés ou non perforés, porcelaine, verre, profondeur du récipient (ideal 65 – 100 mm)

Nous vous recommandons d'adapter et d'enregistrer (memory) les programmes selon vos besoins.



Cuisson avec programmes

Presser [P] . La diode clignote. Le dernier programme enregistré est affiché, par exemple [57]
Presser [P] , la diode clignote alternant avec l'affichage [00].
Entrer le programme désiré p. ex. [2] et confirmer avec la touche . les données du programme sont affichée.
Presser . L'appareil démare, la cuisson commence.
Durant le fonctionnement, toutes les valeurs peuvent être modifiées. Celles-ci doivent être confirmées en pressant la touche ou . Les nouvelles valeurs ne s'appliquent que pour le processus de cuisson en cours. En fin de cuisson le signal sonore retentit, presser la touche = confirmation.

Recherche de programmes libres

Presser la touche [P] .
Presser simultanément les touches [M] et [0] et rester appuyer.
Les programmes libres déroulent dans l'affichage l'un après l'autre: [P] [02] .

Elaborer un nouveau programme

Presser la touche .
Les diodes [P] et [00] clignote.
Presser la touche [P] , le dernier no. de programme employé apparaît dans l'affichage.
Presser la touche [P], l'affichage [00] clignote.
Introduire le no. du programme libre, p. ex. [1][1] .
Presser la touche [1-3]. L'affichage indique : [1.0]

1. phase de cuisson:
Presser la touche , introduire p. ex. la température [110]
Presser la touche , introduire le temps p. ex. [5]
Si une interruption de cuisson entre les phases est désirée, presser la touche .
Confirmer avec la touche , l'affichage indique [1.1]

Phase de cuisson 2 et 3, similaire phase 1.
Presser deux fois la touche [1-3] . L'affichage indique [2.1]
Introduire la température et le temps de cuisson ou éventuellement la température à cœur (si existante).
Confirmer avec la touche L'affichage indique [2.2]
Presser deux fois la touche [1-3]. L'affichage indique [3.2]
Introduire la température et le temps de cuisson ou éventuellement la température à cœur.
Confirmer avec la touche L'affichage indique [3.3]

Enregistrement du programme (mémoriser)

Presser la touche [M]. La diode [M] et l'affichage [00] clignote.
Réintroduire le no. [1][1] Confirmer avec , la diode [M] s'éteint. Le programme est mémorisé.

Modifications des programmes

Choisir [P] [1][1] .
Modifier le température et le temps de cuisson ou éventuellement la température à cœur (si existante).
Enregister comme suit: presser [M] , introduire [1][1] et confirmer avec .

Effacer le programme

Presser la touche [P], la diode [P] et l'affichage [00] clignote.
Introduire [1][1].
Presser la touche [C] . Dans l'affichage [1-3] [1.0] le chiffre de droite indique que toutes les données de toutes les phases de cuisson sont éffacées.
Presser [M] . Réintroduire le no. de programmre [1][1] . Confirmer avec . Le programme est libre (vide)

Affichage de dérangements

Arrêt du signal sonore: Presser la toucher .

Erreur de manipulation

[Er 12] La sonde de température à coeur n'a pas été introduite ou la température à cœur sélectionnée est inférieure à la température actuelle. .

[Er 13] Dans une phase de cuisson le temps ou la température à coeur n'a pas été introduite.

Erreur / dérangement technique

[Er 30] Sonde de température de la chambre de cuisson interrompue

[Er 31] Court-circuit de la sonde de température de la chambre de cuisson.

[Er 35] Dépassement du temps niveaux d'eau:
- Allimentation d'eau fermée,
- Arrivée d'eau trop lente (pression).
- Baisse de pression sur le réseau éventuellement dû à une grande consommation d'autres d'utilisateurs.

[Er 36] Dépassement du temps pressostat – Pression non atteinte selon temps fixé.

[Er 37] Pressostat de sécurité du générateur de vapeur. Pression trop haute.

[Er 40] Interruption de la sonde de température à coeur. Poursuivre la cuisson sans sonde.

[Er 41] Court-circuit de sonde température à coeur

[Er 78] Conductibilité de l'eau trop élevée après la régénération. Répéter la régénération SANS SEL. Sinon informer le SAV

Consulter le mode d'emploi pour d'emples renseignements!

Régénération du générateur de vapeur



Démarrage du processus de régénération

Selon affichage “rE”

Dans le display l’affichage indique **“rE”**.
Après la fin du processus de cuisson presser la touche [P] .
La diode de la touche clignote.
Sélectionner le programme no. **„99“**.
Confirmer avec la touche [↵] .

Selon affichage “rE rE”

L’affichage indique le programme no. **“99”** ainsi que **“rE rE”**.
Confirmer avec la touche [↵] ..

Presser la touche Start/Stopp [Start/Stopp] .
Attendre le signal sonore. L’affichage indique alors **“EE LL”**.
L’appareil est prêt pour : **“Remplissage de l’adoucisseur ”**.

Remplissage de l’adoucisseur

Dévisser le couvercle de l’adoucisseur.
Confirmer en pressant la touche [↵] .
L’affichage de la minuterie clignote et indique [minuterie] [- - -].
Après env. 1 minute le signal sonore se fait entendre et l’affichage indique [SA LT] .
Remplir avec 0,5 kg de sel de régénération.
Le sel de régénération doit être prévu spécialement pour les adoucisseur et soluble très rapidement.
Remettre en place le couvercle de l’adoucisseur.
Confirmer la fermeture du couvercle de l’adoucisseur en pressant la touche confirmation - [↵] .
Le signal sonore s’arrête à ce moment là.
L’affichage de la minuterie clignote et indique [minuterie] [- - -]
La commande mesure la conductibilité de l’eau (durée environ 40 secondes).
Un remplissage insuffisant de sel ou un reste de sel mal dissout , le signal sonore retentit et l’affichage indique à nouveau [SA LT] - dans ce cas, attendre que le sel soit complètement dissout et répéter l’opération **“Remplissage de l’adoucisseur ”.**
Avec un remplissage correcte et une quantité de sel suffisante et complètement dissout, l’affichage indique [minuterie] [45] . Le processus de régénération se déroule.
L’affichage indique également le temps restant de la régénération.
A la fin du processus de régénération du générateur de vapeur l’appareil s’éteint automatiquement.

Affichage “Er 78” Répétition du processus de régénération

Une conductibilité trop haute de l’eau après la régénération l’affichage indique [Er 78] , ce qui signale un reste de sel dans l’adoucisseur.

Recommencer le processus de régénération (Programme 99) SANS SEL, afind’éliminer les restes de sel.



Aperçu général des programmes de cuisson



Nr	Programme	Température à coeur	Remarques Bacs etc.	AQA	Temps de cuisson (Valeurs de base)
01					
	Remise en température				
02	Portions de légumes et accompagnements		●	±⏲	2 Min
03	Portions de riz et pâtes		●	±⏲	2 Min
04	Portions de viandes en tranches		●	±⏲	5 Min
05	Programme de maintien en température			±⏲	4 Min
06	Bacs GN avec bols de soupe		▬	±⏲	6 Min
07	Bacs GN de légumes et accompagnements		●	±⏲	3 Min
08	Bacs GN de riz et pâtes		●	±⏲	3 Min
09	Bacs GN de viandes en tranches		●	±⏲	3 Min
10	Bacs GN avec sauces, potages, ragouts etc.		●	±⏲	8 Min
11					
	Légumes frais				
12	Rosettes de chou-fleur, frais		○	±⏲	2 Min
13	Haricots verts frais, moyen		○	±⏲	1.5 Min
14	Rosettes de brocoli, frais		○	±⏲	1 Min
15	Fenouil émincé en ragout		●	±⏲	2.5 Min
16	Fenouil en quartier (1/6 ou1/8)		●	±⏲	3.5 Min
17	Carottes en bâtonnets, frais		○	±⏲	1.5 Min
18	Chou-rave en bâtonnets, frais		○	±⏲	1.5 Min
19	Pois mange-tout, frais		○	±⏲	1 Min
20	Asperges blanches, fraîches		○	±⏲	3 Min
21	Asperges vertes, fraîches		○	±⏲	2 Min
22	Lentilles brunes ou vertes (moyennes)		○	±⏲	8 Min
23	Choucroute		●	±⏲	35 Min
24					
	Légumes surgelés				
25	Rosettes de brocoli, surgelés		○	±⏲	1 Min
26	Carottes en bâtonnets, surgelés		○	±⏲	1 Min
27	Epinards en cubes, surgelés		○	±⏲	2 Min
28					



Aperçu général des programmes de cuisson



Nr	Programme	Température à coeur	Remarques Bacs etc.	AQA	Temps de cuisson (Valeurs de base)
	Produits à base de légumes				
29	Terrine de légumes			±⏲	26.5 Min
30	Stérilisation des légumes (bocaux)			±⏲	30 Min
31					
	Produits à base de pommes de terre				
32	Blanchir pommes de terre en cubes			±⏲	3 Min
33	Pommes de terre tournées			±⏲	6 Min
34	Pommes „Raclette“			±⏲	12 Min
35	Pommes savoyarde	Gratiner à part	●	±⏲	6 Min
36	Pommes au bouillon		●	±⏲	6 Min
37	Gratin de pommes de terre (à crû)	Gratiner à part	●	±⏲	30 Min
38	Quenelles de pommes de terre (Knödel)		○	±⏲	9 Min
39					
	Mets aux oeufs				
40	Oeufs à la coque		○	±⏲	4.5 Min
41	Oeufs cuit durs		○	±⏲	10 Min
42					
	Mets farineux / accompagnments				
43	Riz pilaw		●	±⏲	18 Min
44	Riz Basmati		●	±⏲	12 Min
45	Polente		●	±⏲	22 Min
46	Ravioli, Tortelloni , produits surgelés ❄		○	±⏲	2.5 Min
47	Lasagne	Gratiner à part	●	±⏲	27 Min
48	Quenelles de pain (Semmelknödel)		○	±⏲	20 Min
49				±⏲	
	Poissons et crustaçés				
50	Filets de poissons à la vapeur		●	±⏲	2.5 Min
51	Filet de saumon entier pour buffet froid		●	±⏲	8 Min
52	Terrine de poissons	62-65°C	○	±⏲	18 Min
53	Moules à la vapeur		●	±⏲	3.5 Min
54	Fond de poissons (frais)		● 100-200mm	±⏲	37 Min



Aperçu général des programmes de cuisson



Nr	Programme	Température à coeur	Remarques Bacs etc.	N	Temps de cuisson (Valeurs de base)
55					
56					
	Viande de boeuf				
57	Boeuf bouilli à blanchir		●	±	4 Min
58	Bœuf bouilli, cuisson à long terme (nuit)	85°C	dans un fond ●	±	610 Min
59	Clarifier un bouillon (consommé)		● 2 X ½ GN	±	45 Min
60	Boeuf braisé	92°C	Extern ansetzen.	±	100 Min
61					
62					
	Viande de veau				
63	Viande à blanchir (sauté etc.)		●	±	3 Min
64	Blanquette		dans un fond ●	±	43 Min
65	Langue de veau	85°C	dans un fond ●	±	60 Min
66	Quenelles à pocher		sans fond ○	±	2.5 Min
67					
	Viande de porc				
68	Carré de porc fumé (sans cou), cuit	62-65°C	sans fond ○	±	38 Min
69	Jambon à l'os, cuit	65-68°C	sans fond ○	±	90 Min
70	Saucisses de foie et boudins		sans fond ○	±	11.5 Min
71	Filet mignons en manteau de légumes	62-64°C	sans fond ○	±	11.5 Min
72					
	Viande d'agneau				
73	Noix (dans le gigot) poché	54°-58°C	dans un fond ●	±	12 Min
74					
	Volaille				
75	Poularde, entière	70°C	dans un fond ●	±	53 Min
76	Suprême de volaille à la vapeur	62-65°C	sans fond ○	±	7 Min
77	Fond de volaille , frais			±	50 Min
78					

Aperçu général des programmes de cuisson



Nr	Programme	Température à coeur	Remarques Bacs etc.	AQA	Temps de cuisson (Valeurs de base)
	Produits à base de viande				
79	Quenelles de viande		Sans fond ○	±◷	5 Min
80	Quenelles de foie (Leberknödel)		Sans fond ○	±◷	8 Min
81	Terrine de viande à pocher	62-65°C	Sans fond ○	±◷	25 Min
82	Saucissons, Saucisses (grosses)	62-64°C	Sans fond ○	±◷	25 Min
83					
84					
85					
	Fruits et desserts				
86	Riz au lait			±◷	35 Min
87	Crème Caramel, portion		Sans eau	±◷	17 Min
88	Knödel à pâte levée (Germknödel)		○	±◷	11 Min
89					
90	Stérilisation des fruits (bocaux)			±◷	43 Min
	Cuisson Sous-Vide				
91	Pommes natures		○	±◷	25 Min
92	Endives belges		○	±◷	25 Min
93	Légumes coupés en batônnets		○	±◷	22 Min
94	Pasteurisation des sauces		○	±◷	45 Min
95					
96					
97					
98					
99	**Régénération de l'adoucisseur**	Démarrer le programme, dévisser lentement le couvercle de l'adoucisseur, au signal sonore, remplir le sel de régénération, bien refermer le couvercle et confirmer la sonnerie. La régénération commence. La minuterie indique 45 minutes. Le Vitality s'arrête automatiquement en fin de régénération. Une explication précise se trouve dans le manuel d'utilisation !			

Valeurs indicatives des temps et températures de cuisson/explications des signes



Produits	Bacs et matériel Gastronorm (GN)	Conseil de cuisson	°C Température		Temps de cuisson	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Légumes						
Artichauts	●	X	112° - 114°		10	
Chou-fleur – bouquets	○	X	112° -114°		3	
Chou-fleur ❈	○		110° -112°		3	
Haricots moyens	○		114° -116°		4	
Endives belges	● ▬	X	112° -114°		8	
Broccoli – bouquets	● ○	X	108° -112°		2	
Champignons émincés	●	X	102° -104°		3	
Petits pois ❈	○		108° -112°		2	
Fenouil émincé	● ○	X	114° -116°		10	
Concombres	○		102° -104°		3	
Carottes – bâtonnets	○	X	112° -114°		4	
Carottes – bâtonnets ❈	○		110° -112°		3	
Jeunes carottes ❈	○		114° -116°		4	
Chou-rave - bâtonnets	○	X	112° -114°		4	
Chou-rave - bâtonnets ❈	○		110° -112°		3	
Pois Mange-tout	○		104° -106°		2	
Pois Mange-tout ❈	○		104° -108°		3	
Chou, émincé	○		104° -106°		4	
Roulades de chou	●	X	104° -106°		12	
Côtes de blettes	○		104° -106°		4	
Laitue, blanchir	○ ▬	X	114° -116°		5	
Laitue, cuire	● ○	X	114° -116°		8	
Poireau, émincé	○		112° -114°		3	
Julienne de poireau	○	X	102° -104°		2	
Lentilles	●	X	114° -116°		10	
Epis de maïs	○		114° -116°		6	
Poivrons, émincés	○		102° -104°		3	
Peperonata	○	X	102° -104°		5	
Chou de Bruxelles	○		114° -116°		4	
Chou de Bruxelles ❈	○		114° -116°		3	
Chou rouge	●	X	114° -116°		15	
Asperges moyennes, blanches	● ○	X	102° -106°		7	
Asperges moyennes, vertes	○		102° -108°		3	
Epinards	○	X	104° -108°		2	
Epinards ❈	○	Σ	104° -106°		5	
Céleri pomme, coupé	○ ●	X	104° -106°		6	
Céleri branche	●	X	114° -116°		12	
Salsifis moyens	○ ●	X	114° -116°		8	
Salsifis ❈	○		110° -112°		6	
Choucroute	●	X	114° -116°		35	
Tomates pelées	○ ▬	X	90° - 102°		0.5	

Valeurs indicatives des temps et températures de cuisson/explications des signes



Produits	Bacs et matériel Gastronorm (GN)	Conseil de cuisson	°C Température		Temps de cuisson	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Tomates étuvées	▬		104°		2	
Courgettes en bâtonnets	○		104°		2	
Timbales de légumes	▬ ○	X	102°	85°	2	10
Terrines de légumes	○ ⊙	X	102°	85°	2	30
Blanchir des légumes	○	X	104°	102°	1	3
Légumes stérilisés en bocaux	⊙ ○	X	102°	90°	5	30
Pommes de terre						
Pommes de terre à blanchir	○	X	104°	102°	2	2
Pommes en robe (moyenne)	○	X	112°	102°	6	10
Pomme vapeur (nature)	○	X	108°	102°	3	6
Pommes au bouillon	●	X	114°	106°	6	12
Pommes savoyard	●	X	114°	106°	3	12
Gratin de pommes de terre	●	X	118°	108°	3	18
Pommes fondantes	○	X	112°	106°	3	15
Pommes purée frais	○	X	116°	108°	3	12
Pommes purée, poudre	●	X	116°	106°	3	5
Quenelles de p.d.t. *(Kartof. Knödel)*	● ○ ▬	X	108°	102°	4	8
Riz, pâtes, accompagnements						
Spaghetti à cuire	●	X	118°	114°	5	3
Nouille, cornettes à cuire	●	X	118°	114°	4	3
Lasagne / Cannelloni à cuire	●	X	118°	108°	3	10
Raviolis, Tortelloni surgelés	●	X	110°	104°	2	1
Riz créole, à cuire	●	X	118°	112°	5	8
Riz pilaw, à cuire	●	X	118°	112°	5	8
Riz au lait, à cuire	●	X	118°	112°	5	15
Polenta, à cuire	●	X	118°	112°	8	15
Semoule, à cuire	●	X	118°	112°	5	10
Quenelles de pain *(Semmelknödel)*	▬	X	104°	94°	3	8
Knödel à pâte levée *(Germknödel)*	▬	X	102°	92°	3	8
Oeufs						
Oeufs mollets, à la coque	○	X	104°	102°	1	1 - 2
Royale aux oeufs	●	X	102°	92°	2	6 - 10
Viande de boeuf						
Blanchir	○	X	104°		4	
Boeuf bouilli, qualité 1	●100/150	X	104°	+ 84°	10	110 - 130
Cuisson à basse température	●100/150	X	85°	KT ca.90°C	720	
Clarifier un bouillon *(consommé)*	●100/150	X	102°		45	

Valeurs indicatives des temps et températures de cuisson/explications des signes 

Produits	Bacs et matériel Gastronorm (GN)	Conseil de cuisson	°C Température		Temps de cuisson	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Viande de porc						
Carré fumé	● —	X	75°		10	70
Cou fumé	● —	X	90°		10	80
Lard fumé	● —	X	102°	75°- 80°	10	100
Jambon à l'os	● —	X	85°	80°- 85°	10	100
Jarrets	●	X	102°	75°- 80°	15	60
Boudin, Saucisse au foie	— ○		102°	85°- 92°	3	25
Viande de veau						
Tête de veau	●	X	102°	80°	8	40
Blanquette	●	X	90°	85°	5	40
Viande d'agneau						
Gigot à la vapeur	●	X	104°	90°	8	90
Sauté d'agneau aux petits légumes	●	X	104°	85°	6	40
Divers						
Quenelles de viande	—	X	90°		8	
Saucisses (portion)	— ○		92°		8	
Saucisson etc..	— ○		90°		20	
Rôti haché	○ + ●	X	90°		30	
Boulettes de viande	○ + ●	X	85°		4	
Terrines	○	X	80°		30	
Fond de veau brun/blanc	●	X	102°	90°	10	40
Volailles						
Suprême	— ○	X	102°	85°	2	3
Poularde entière	— ○	X	102°	85°	10	20
Terrine de foie	○ — ⊙	X	70°		25	
Galantine	○ — ⊙	X	85°	80°	8	10
Fond de volaille, frais	●	X	102°	90°	10	40
Poissons et crustaçés						
Filets de perche	— ● ○	X	102°	75°C	1	2
Féra entière	— ● ○	X	102°	75°C	3	5
Filets de féra ou truite	— ● ○	X	102°	75°C	2	4
Truite ou carpe au bleu	●	X	102°	75°C	3	10
Filets de sole / limande	— ● ○	X	102°	75°C	1	3
Morue, cabillaud	— ● ○	X	102°	75°C	2	4
Filet de turbot, saumon	— ● ○	X	102°	75°C	3	5

Valeurs indicatives des temps et températures de cuisson/explications des signes



Produits	Bacs et matériel Gastronorm (GN)	Conseil de cuisson	°C Température		Temps de cuisson	
			I. Phase	II. Phase	I. Phase	II. Phase
Quenelles de poissons	▬ ●	X	85°		4	
Soufflé de poissons, portion	▬ ○	X	85°		7	
Terrine de poissons	○ ▬ ⊙	X	85°		25	
Moules	▬ ○+ ●	X	95°		4	
Huitres chaudes	▬ ○	X	95°		3	
Homard	▬ ● ○	X	108°	90°	2	4
Ecrevisses	▬ ●	X	108°	90°	2	2
Fond de poissons, frais	●	X	102°	90°	10	20
Fruits et desserts						
Peler les oranges, pêches etc.	○ ▬	X	102°		3	
Compôte de pêches	▬ ●	X	102°	85°	3	3
Pommes Mirza	▬ ●	X	102°	85°	2	3
Compôte de pommes / poires	▬ ●	X	102°	85°	2	3
Châteignes à décortiquer	○ ▬	X	108°		3	
Cuisson des châtaignes, frais.	○	X	104°		4	
Cuisson des châtaignes, ❋	○	X	102°		3	
Remise en température						
Viande en tranches, portions	▬ ● ○	X	90°		2	
Légumes, portions	○ ▬	X	102 °		2	
Légumes en bacs GN	●	X	104°	95°	4	2
Riz, pâtes, portions	▬ ○	X	102°		2	
Riz, pâtes en bacs GN	● ○	X	108°	95°	2	2
Sauces en sachets sous-vide	○	X	102°		4	
Sauces, potages en bacs GN	● ▬	X	104°		7	
Potage en tasses (sur plateau)	▬ ○		104°	95°	3	2

Legende

❋	Produits surgelés	▬	GN-Bacs gastronorm
Σ	Dégeler les produits avant la cuisson	⊙	GN-Grille
X	Consulter les conseils de cuisson dans le manuel de cuisine	○	GN-Bac perforé 55mm
∅	Diamètre	●	GN-Bac non perforé 65 – 100mm
I.+ II.	Cohésion des température et temps de cuisson	**KT**	Pour les cuiseurs avec la fonction « température à cœur » celle-ci doit être activée dans la dernière phase, sinon l'appareil est orienté et commandé sur le temps et la température de cuisson.
±	**AQA** : **A**daptation des **Q**uantités **A**utomatique: Avec les temps de cuisson donnés, considérer un temps de chauffage plus ou moins long de la chambre de cuisson selon la nature du produit (frais ou surgelé) ainsi que la quantité à cuire. La minuterie démarre dès la température de cuisson désirée est atteinte.		

SALVIS AG
www.salvis.ch

Art.Nr. 974'846